

**GUÍA DOCENTE**



<b>Grado:</b>	<b>Nutrición Humana y Dietética</b>
<b>Doble Grado:</b>	
<b>Asignatura:</b>	<b>Evolución de la Alimentación Humana- código 201040</b>
<b>Módulo:</b>	
<b>Departamento:</b>	<b>Fisiología, Anatomía y Biología Celular</b>
<b>Año académico:</b>	<b>2014-2015</b>
<b>Semestre:</b>	<b>Primero</b>
<b>Créditos totales:</b>	<b>4,5</b>
<b>Curso:</b>	<b>4º</b>
<b>Carácter:</b>	<b>Optativa</b>
<b>Lengua de impartición:</b>	<b>Español</b>

<b>Modelo de docencia:</b>	<b>A1</b>	
<b>a. Enseñanzas Básicas (EB):</b>		<b>70%</b>
<b>b. Enseñanzas de Prácticas y Desarrollo (EPD):</b>		<b>30%</b>
<b>c. Actividades Dirigidas (AD):</b>		

## GUÍA DOCENTE



<b>Nombre:</b>	Agnès Gruart i Massó
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	Catedrática de Fisiología
<b>Horario de tutorías:</b>	Lunes de 16:00 a 18:00 y Martes de 9:00 a 11:00 NOTA: se recomienda solicitar cita previa al E-mail.
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22 Primer planta Despacho 02 (22.1.02).
<b>E-mail / teléfono:</b>	agrumas@upo.es / 9543 49511



<b>Nombre:</b>	Rocío Ruiz Laza
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales
<b>Departamento:</b>	Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	Contrato Juan de la Cierva
<b>Horario de tutorías:</b>	Se indicará en el primer día de clase
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22, primer piso, despacho 02 (22.1.02)
<b>E-mail / teléfono:</b>	rruizlaza@upo.es / 954349511
<b>Nombre:</b>	María Ángeles Gómez Climent
<b>Centro:</b>	Facultad de Ciencias Experimentales

## GUÍA DOCENTE

<b>Departamento:</b>	Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular
<b>Área:</b>	Fisiología
<b>Categoría:</b>	Contrato Juan de la Cierva
<b>Horario de tutorías:</b>	Se indicará en el primer día de clase
<b>Número de despacho:</b>	Edificio 22, primer piso, despacho 02 (22.1.02)
<b>E-mail / teléfono:</b>	magoncli@upo.es / 954349511

### EL PLAN FORMATIVO

#### 3.1. Descripción de los objetivos

Se pretende dar al alumno un recorrido por la historia de la alimentación, desde la paleonutrición, y el papel que ésta pudo tener en los seres humanos hasta la alimentación actual. Se contemplará la evolución de las costumbres alimenticias a lo largo de los tiempos, así como el origen de los alimentos más importantes en la historia.

#### 3.2. Aportaciones al plan formativo

La formación integral del profesional en nutrición requiere del desarrollo de una visión amplia de la relación entre el ser humano y sus recursos, esto sin duda debería incluir nociones de la evolución nutricional de la especie humana basada en cada etapa de su historia. Esta asignatura dará un conocimiento comparado y evolutivo sobre la nutrición humana, con especial énfasis en la civilización europea y los cambios en la dieta de los pueblos surgida a partir de la disponibilidad de recursos y la tecnología desarrollada. Durante la realización de este curso los estudiantes de nutrición adquirirán herramientas para relacionar, contrastar y deducir diferentes aspectos de la historia del ser humano como son: fisiología, evolución y antropología.

#### 3.3. Recomendaciones o conocimientos previos requeridos

Conocimientos básicos sobre Fisiología, Nutrición y Anatomía.

## GUÍA DOCENTE

### 4.1 Competencias de la Titulación que se desarrollan en la asignatura

Se pretende, al terminar el curso, que los alumnos hayan adquirido una serie de conocimientos vinculados a la alimentación en general y, especialmente, en cada etapa de la historia del ser humano. También se espera que sepan aplicar los últimos conocimientos científicos en su campo a la dieta correspondiente a cada grupo étnico según sus demandas evolutivas y culturales.

Además, se intentará que sepan aplicar estos conocimientos a cuestiones prácticas del ámbito laboral. Las competencias a desarrollar en este curso son:

1. Poseer y comprender los conocimientos de su área de estudio, desde los niveles básicos hasta niveles avanzados, que estén en la vanguardia del conocimiento.
2. Aplicar los conocimientos a su área de trabajo, para poder elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.
2. Ser capaz de reunir e interpretar datos importantes que le permitan realizar juicios derivados de una reflexión sobre temas relevantes de índole social, ética y científica.
4. Transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.
5. Desarrollar las habilidades de aprendizaje necesarias para poder llevar a cabo estudios posteriores con un alto grado de autonomía.
6. Analizar y sintetizar los elementos más importantes de los temas tratados.
7. Desarrollar habilidades de gestión de la información y expresión de conocimiento (habilidad en buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).
8. Saber exponer de forma escrita y oral.
9. Planificar y gestionar el tiempo.
10. Manejar técnicas de investigación básicas.
11. Desarrollar la capacidad crítica ante el estado actual de la alimentación.
12. Adquirir la capacidad de trabajar en equipo.
13. Respetar los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores de discriminación por género u origen.
14. Desarrollar una actitud de respeto y diálogo.
15. Capacidad de aprender, renovar y actualizar constantemente los conocimientos adquiridos.

## GUÍA DOCENTE

### 4.2. Competencias del Módulo que se desarrollan en la asignatura

#### a) Competencias cognitivas (saber).

1. Conocer la evolución de la especie humana y de sus nutrientes y otros componentes de los alimentos en el organismo, las necesidades y requerimientos nutricionales en función de las características del individuo, en las distintas etapas de la vida y según las situaciones fisiológicas. La integración de las funciones metabólicas. La valoración del estado nutricional. La biodisponibilidad de los nutrientes. Las técnicas analíticas y de investigación en nutrición.
2. Comprender la evolución del concepto de alimentación saludable para poder diseñar y programar dietas para diferentes individuos y colectivos en las distintas etapas de la vida y en diversas situaciones fisiológicas.
3. Comprender los aspectos evolutivos de la fisiopatología y la patología nutricional poniendo especial atención en las enfermedades relacionadas con la alimentación.

#### b) Competencias procedimentales/instrumentales (saber hacer):

1. Identificar los factores que influyen en la alimentación y la nutrición.
2. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades. Influencia de la evolución y la cultura
3. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias adaptadas a los distintos entornos culturales y sociales
4. Adquirir una educación alimentaria para poder planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición.
5. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.
6. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.
7. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.
8. Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación, innovación y desarrollo.

#### c) Competencias de actitudes (Ser).

1. Desarrollar una actitud de profesional competente, con afán constante de superación y formación continua.
2. Saber guardar el secreto profesional.
3. Adquirir responsabilidad dentro de los límites de su competencia profesional.
4. Ser capaz de trabajar en un equipo multidisciplinar, respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro. Saber exigir con comprensión a los colaboradores.
5. Manifestar respeto y valoración hacia el trabajo de los demás.
6. Saber informar con claridad los motivos que justifican una decisión.
7. Saber escuchar antes de emitir una opinión y ser capaz de dialogar.
8. Inspirar confianza y seguridad y tener capacidad de motivación evitando adoptar actitudes autoritarias y paternalistas.
9. Ser capaz de entender el estado de ánimo del paciente/ usuario.

## GUÍA DOCENTE

10. Defender siempre la sinceridad y veracidad.
11. Desarrollar la capacidad de organizar y dirigir.
12. Manifestar un talante abierto hacia las mejoras tecnológicas.
13. Ser un ejemplo de salud.
14. Tener capacidad de crítica y autocrítica.
15. Saber desarrollar nuevas ideas y tomar decisiones.
16. Valorar y apreciar la diversidad y la multiculturalidad.
17. Adquirir la capacidad de diseñar y gestionar proyectos.
18. Tener compromiso ético.
19. Tener preocupación por la calidad.
20. Tener habilidad para adaptarse a las nuevas situaciones

### **4.3. Competencias particulares de la asignatura**

#### a) Cognitivas (Saber)

1. Conocer la importancia de la alimentación, en situaciones históricas y culturales diferentes, y su influencia en el estado fisiológico de un individuo.
2. Establecer las necesidades nutricionales en las distintas etapas históricas.
3. Diferenciar las necesidades nutricionales de un individuo según la el entorno cultural y social
4. Conocer la importancia de la alimentación en situaciones culturales distintas

#### b) Procedimentales/Instrumentales (Saber hacer)

1. Planificar, implantar y evaluar dietas adaptadas a las necesidades históricas según la situación ambiental y social en que se encuentre un individuo y las patologías que este pueda presentar.
2. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud en diferentes situaciones ambientales y/o sociales.
3. Adquirir la destreza técnica necesaria para llevar a cabo las tareas que requiere la materia.

#### c) Competencias de actitudes (Ser):

1. Desarrollar una actitud de colaboración respetando las funciones y áreas de responsabilidad de cada miembro.
2. Tener capacidad crítica y autocrítica.
3. Ser capaz de diseñar y gestionar proyectos.
4. Tener compromiso ético

## GUÍA DOCENTE

### DE LA ASIGNATURA (TEMARIO)

#### INTRODUCCIÓN

1- Introducción. Concepto y finalidad de la asignatura.

#### PAPEL DE LA ALIMENTACIÓN EN LA EVOLUCIÓN HUMANA

- 2- La paradoja evolutiva de la alimentación humana.
- 3- Alimentación de los primeros homínidos.
- 4- El giro hacia la carne y su importancia en el desarrollo de los nuevos humanos.
- 5- La alimentación en el paleolítico. La recolección y la caza. El descubrimiento del fuego.
- 6- La alimentación en la época neolítica.

#### LA ALIMENTACIÓN HUMANA EN LA HISTORIA

- 7- La alimentación en las culturas Prehelénicas y en la cultura Helénica.
- 8- La cultura alimentaria en el Imperio Romano
- 9- La alimentación con la expansión del Islam y su influencia en la cocina de Al Ándalus
- 10- De la alimentación de los banquetes a la servidumbre en la Europa Medieval. Un giro inesperado.
- 11- La alimentación en la Edad Moderna. La cocina tras el Renacimiento.
- 12- Edad Contemporánea, innovaciones en la alimentación hasta la actualidad.

#### PROGRAMA PRÁCTICO DE LA ASIGNATURA

- Práctica 1.** Realización de una dieta paleolítica. Debate sobre su uso en la actualidad.
- Práctica 2.** Recetario intercultural. La idoneidad de un plato según la cultura.
- Práctica 3.** Jornada abierta a emprendedores: la multidisciplinariedad de un negocio.
- Práctica 4.** Planificación de una consulta dietética, teniendo en cuenta: los últimos conocimientos sobre neuromarketing, TICS y diferentes herramientas para conseguir la adherencia al tratamiento indicado.
- Practica 5.** Visita al museo de arqueología de Sevilla.

## GUÍA DOCENTE

### A Y RECURSOS

La metodología que se propone es totalmente participativa. Se realizarán clases teóricas en las que la exposición del profesor será mayoritaria y clases teóricas en las que los alumnos realizarán trabajos en grupo y expondrán sus conclusiones. Los alumnos también impartirán algunos seminarios preparados en grupo o de forma individual. Los temas de los seminarios se seleccionarán previamente y versarán, preferentemente, sobre historia y cultura alimentaria.

Durante las clases prácticas se utilizarán diferentes metodologías para desarrollar, discutir y entender de una manera práctica conceptos necesarios para la carrera profesional del alumno. Como recursos el alumnado tendrá la bibliografía recomendada, y en la *Aula Virtual* estarán las presentaciones utilizadas en el aula y aquellos materiales que la profesorado considere adecuado como artículos de prensa, revistas, páginas de Internet, etc.



#### Criterios de evaluación y calificación

- 1.- Examen escrito: 70 % del total de la calificación global.
  - 2.- Evaluación de las tareas de prácticas: 20 % de la calificación global.
  - 3.- Participación activa en las sesiones teóricas y prácticas: 10 % de la calificación final.
- Todas las actividades prácticas son obligatorias.

#### NOTA:

a) Aquellas/os alumnas/os que no superen la \*1ª evaluación \*deberán realizar una: \*2ª evaluación en el mes de Junio-Julio\*.

En ésta el alumnado será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía.

Se guardará la nota de aquellas actividades que estén aprobadas (puntuación de 5 o más).

b) El alumno que deba recuperar toda la materia será evaluado mediante una prueba que contemplará todas las competencias y habilidades recogidas en esta guía y podrá obtener el 100 % de la nota. La prueba constará de:

-Un examen escrito de las mismas características que en la convocatoria anterior.

-La entrega de las diferentes tareas realizadas durante el curso.

-Una presentación oral de 10 minutos de un punto del temario decidido conjuntamente con la profesora con un turno de preguntas por parte de ésta.

c) Aunque el estudiante haya superado con éxito el conjunto de las tareas desarrolladas durante el periodo de docencia, tendrá derecho a ser evaluado según lo establecido en el apartado a del presente artículo, siempre que renuncie expresamente a la clasificación obtenida en aquellas. El estudiante deberá comunicar esta circunstancia de modo



## GUÍA DOCENTE

expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.

### ▲ GENERAL

Arsuaga, J.L. (2002). Los aborígenes: la alimentación en la evolución humana. Barcelona: RBA Libros.

Flandin, J.L. y Montorani M. (2004). Historia de la alimentación. Gijón: Ediciones TREA.

Contreras, J. (2005). Antropología de la alimentación. Barcelona: Ariel.

Campillo Álvarez J.E. (2004). El mono obeso. Barcelona: Booket Ciencia.

Arsuaga, J.L. (2007). La especie elegida. La larga marcha de la evolución humana. Madrid: Temas de Hoy.

Arsuaga, J.L. (2003). El collar de neandertal. En busca de los primeros pensadores. Barcelona: Debolsillo.

Leakey, R. (2005). La formación de la humanidad. Barcelona: El Aguazul.

Institut Català de la Mediterrània. (1996). La alimentación mediterránea: historia, cultura, nutrición. Barcelona: Icaria Editorial.

Aguilera, C. (1997). Historia de la alimentación mediterránea. Madrid: Editorial Complutense.

Fernández-Armesto, F. (2004). Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización. Barcelona: Tusquets.

Garrido Aranda, A. (1996). Cultura alimentaria Andalucía-América. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Bolens L. (1991). La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII. Madrid: Edaf.

Cordón Bonet, F. (1999). Cocinar hizo al hombre. Barcelona: Tusquets.

Kuper J. (1984). La cocina de los antropólogos. Barcelona: Tusquets.

Harris M. (1997). Nuestra especie. Madrid: Alianza.

Harris M. (2011). Antropología cultural. Madrid: Alianza.

Paul H. Freedman. (2009). Gastronomía: Historia del paladar. Valencia: Universitat De Valencia. Servei De Publicacions.